Ateliê na TV

Porque o gostoso é fazer!

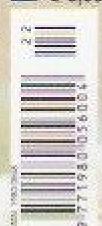
BOMBOM TRUFADO
Aprenda a fazer esta delícia e a valorizá-la com um embrulho pra lá de criativo



Especial
Páscoa

Tudo o que você precisa para lucrar nesta data com muita criatividade!

MINUANO
Anoll nº22
R$ 6,90
€ 3,00



EXCLUSIVO!
Roupinhas para ovos criadas com diferentes papéis, tecidos e aviamentos

DIVERSÃO PARA A SUA MESA
Inove preparando um jogo americano com coelhos de fuxico e botão

E MAIS: Muffin decorado • Sabonetes • Guirlanda • Bandeja • Caixa para pão-de-mel • Velas

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Doce tentação

Milk shake, sorvetes, doces gelados, tudo sabor chocolate. Espalhe estas delícias pela casa e crie um ambiente aconchegante. As crianças vão adorar!

Preço de custo:
R$ 5,00

Preço de venda:
R$ 15,00

Criação e execução: Osmário Júnior
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.
Ambientação e objetos: Loja La Provence
Tel: (0**11) 3083-7171

Doce tentação

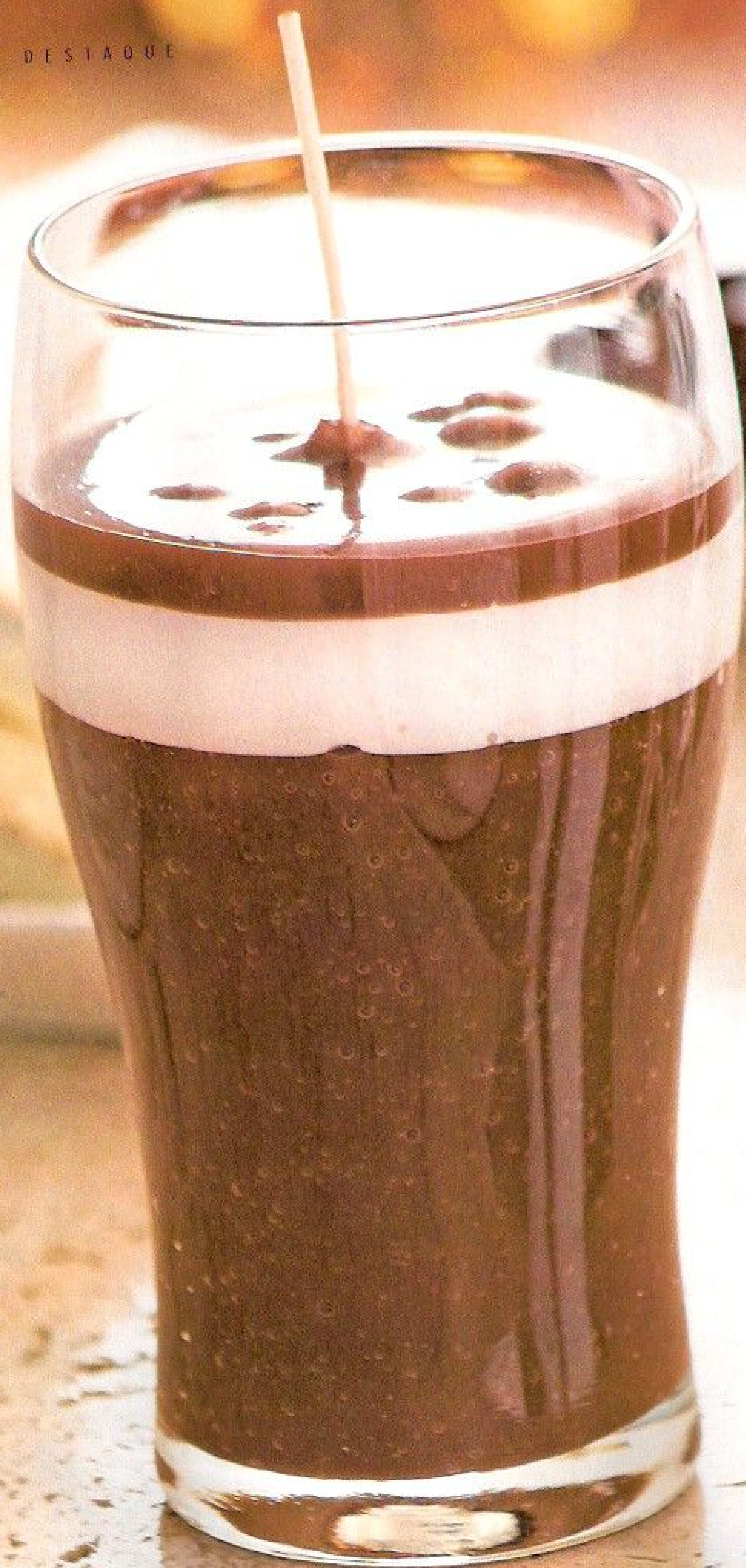
Milk shake, sorvetes, doces gelados, tudo sabor chocolate. Espalhe estas delícias pela casa e crie um ambiente aconchegante. As crianças vão adorar!

Preço de custo: R$ 5,00

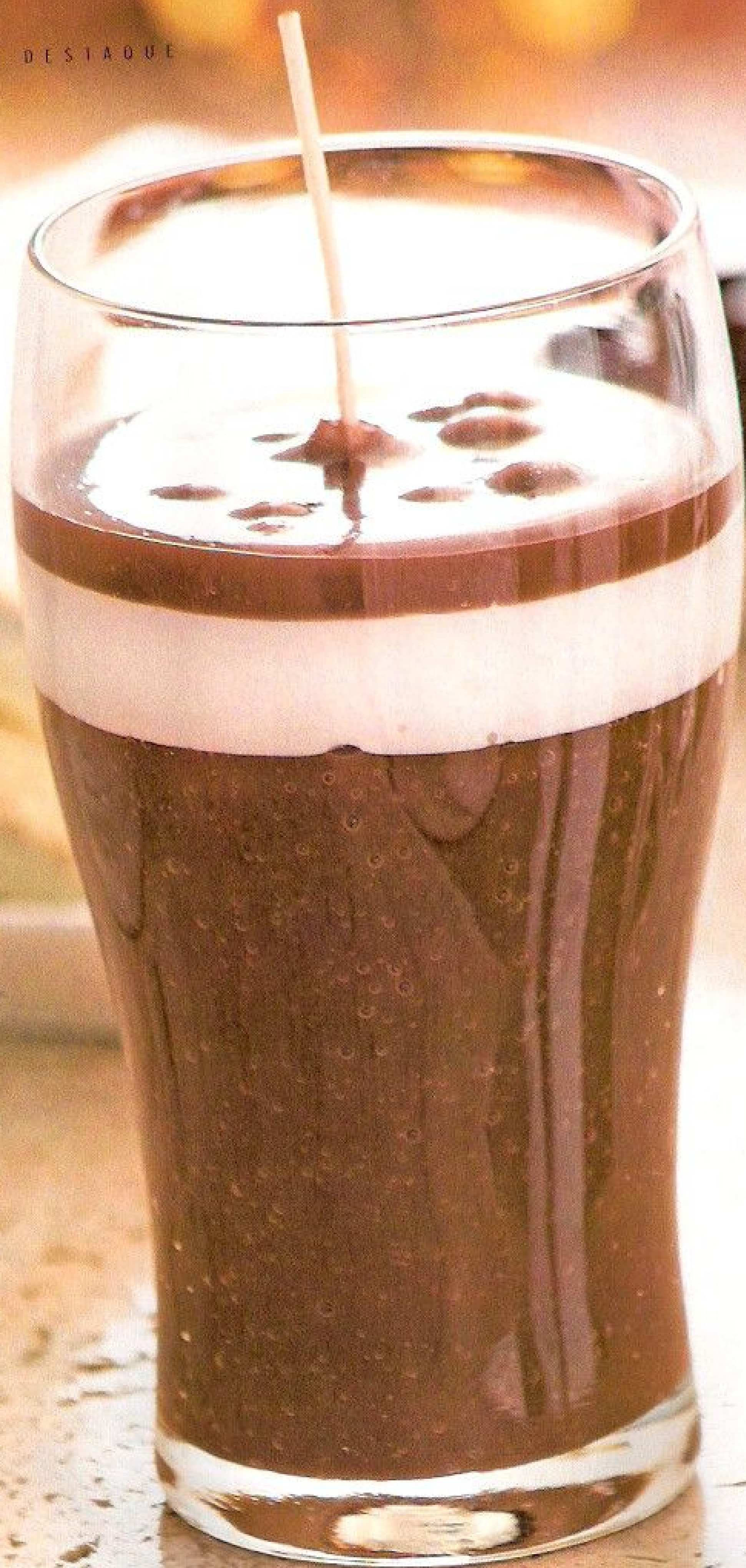
Preço de venda: R$ 15,00

Criação e execução: Osmário Júnior
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.
Ambientação e objetos: Loja La Provence
Tel: (0**11) 3083-7171

RECEITAFACIL.BLOGSPOT.COM



RECEITATECIFACIL.BLOGSPOT.COM

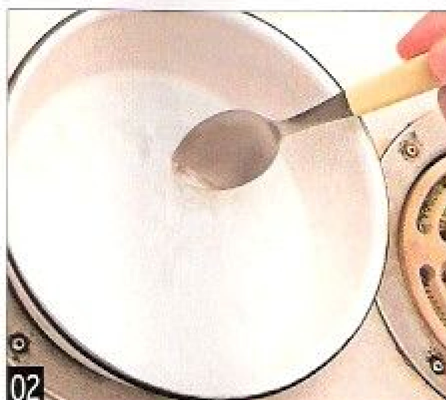


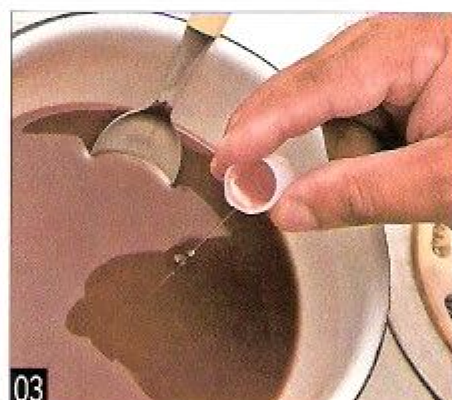
RECEITAFACIL.BLOGSPOT.COM

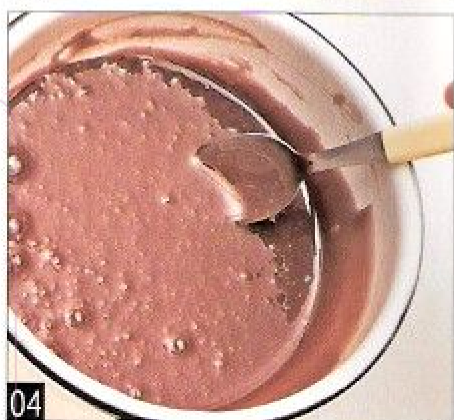
Materiais:

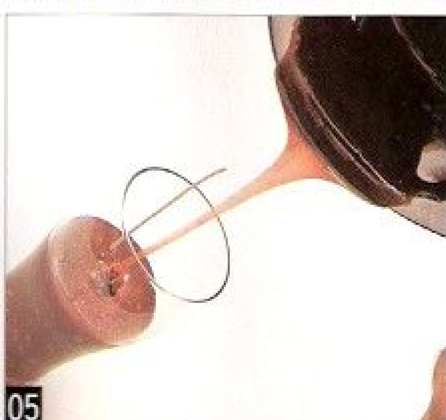
Parafina em gel African Art • Corante em pó à base de óleo na cor branco • Giz de cera (do tipo escolar) na cor marrom • Essência de chocolate Mago • Copo de vidro próprio para milk shake • Pavio parafinado com ilhós de cobre • Cola quente


01

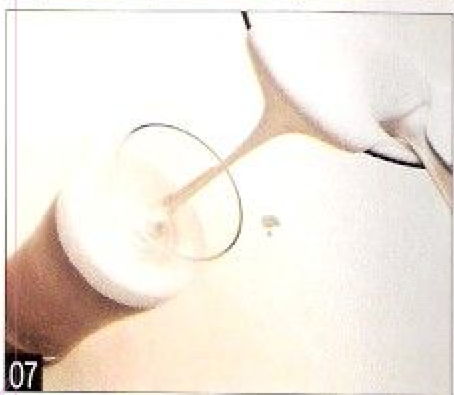

02

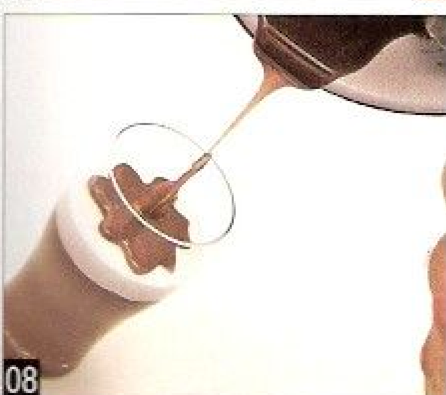

03


04


05


06


07


08

Dica:
Se a massa de parafina esfriar e endurecer, volte para o fogo médio e derreta novamente.

Passo a passo

1 Passe uma gota de cola quente no fundo do pavio parafinado e fixe-o no fundo do copo.
2 Corte a parafina e derreta em fogo médio até que fique completamente líquida.
3 Retire a panela do fogo e adicione raspas de giz de cera marrom e a essência de chocolate; misture bem e deixe esfriar por cerca de três (3) minutos.
4 Ao esfriar, bata essa mistura até que fique cheia de bolhas (aerada).
5 Despeje a parafina batida no copo até um pouco mais da metade.
6 Em outra panela, derreta mais um pouco da parafina, seguindo o mesmo procedimento e misture o corante em pó branco; aguarde esfriar um pouco e bata bem.
7 Despeje essa mistura, que também deve ficar aerada sobre a parafina marrom.
8 Complete restante do copo com a parafina marrom que sobrou; decore como desejar.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Cheirinho de bombom!

Deixe o toalete no clima enfeitando com sabonetes aromatizados para receber parentes e amigos no domingo de Páscoa



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Materiais:

100 g de glicerina leitosa Mago • ½ colher de café de manteiga de cacau • Corante à base de água nas cores marrom e laranja Mago • 3 ml de essência de chocolate Mago • Fôrmas de PVC ou silicone com formato de cenoura • Tinta guache na cor verde • Pincel Condor na referência 425 nº 2


01


02


03


04


05


06


07


08

Dica:

• Nunca coloque para secar em geladeira, secador de cabelos ou ventilador.

• Não coloque chocolate de verdade; use a essência e manteiga de cacau.

Passo a passo

1 Derreta a glicerina em banho-maria em fogo médio; adicione a manteiga de cacau (meia colher de café) e a essência; misture bem.

2 Separe uma pequena quantidade para a cenoura e adicione a anilina laranja.

3 Despeje apenas na cavidade da cenoura; deixe esfriar e secar um pouco.

4 Adicione o corante marrom no restante da glicerina e misture bem.

5 Despeje o restante da glicerina já tingida com o corante marrom sobre a cenoura até preencher toda a forminha.

6 Deixe secar naturalmente e desenforme em seguida.

7 Pinte a parte das folhas com o guache verde.

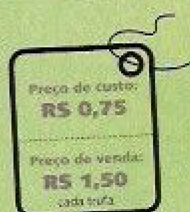
8 Deixe secar durante duas horas e embale em filme plástico.

Criação e execução: Adriana Oliveiras
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.
Ambientação e objetos: Loja La Provence
Tel: (0**11) 3083-7171

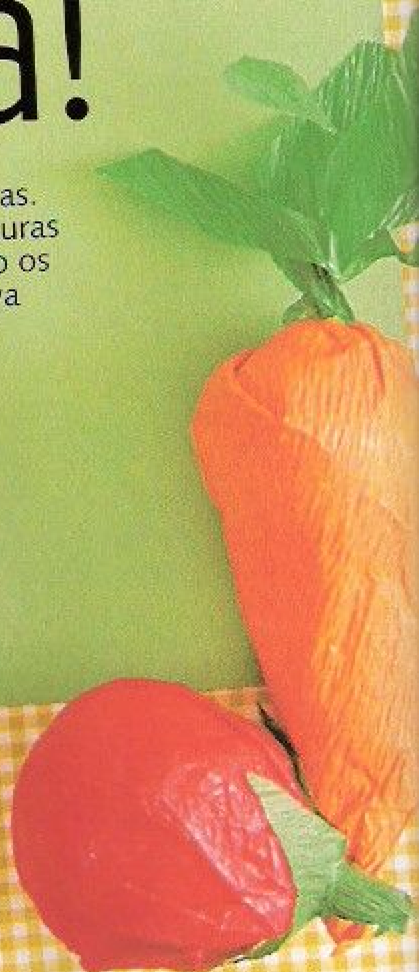
RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Vai chover chocolate na horta!

Crie uma Páscoa diferente para as crianças. Faça um belo cenário de hortaliças e cenouras que, os coelhinhos adoram, embrulhando os bombons de forma irreverente e criativa



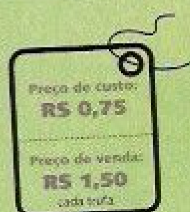




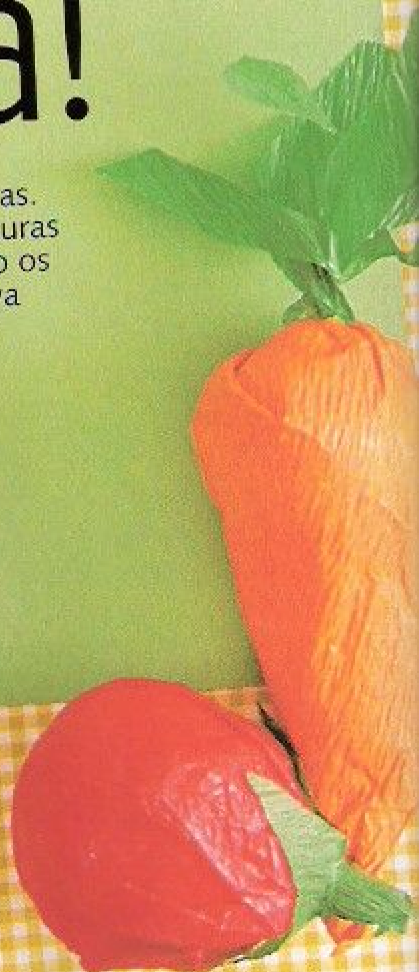
RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Vai chover chocolate na horta!

Crie uma Páscoa diferente para as crianças. Faça um belo cenário de hortaliças e cenouras que, os coelhinhos adoram, embrulhando os bombons de forma irreverente e criativa







RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



RECEITATRICOTFACIL.BLOGSPOT.COM



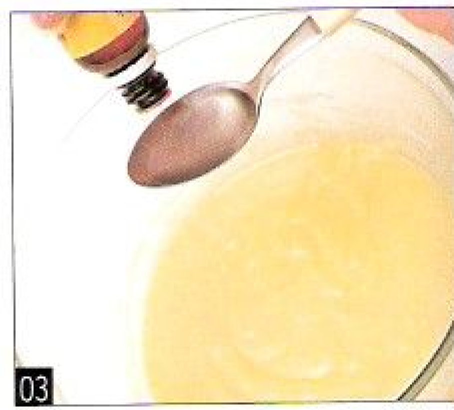
RECEITATRICOTFACIL.BLOGSPOT.COM

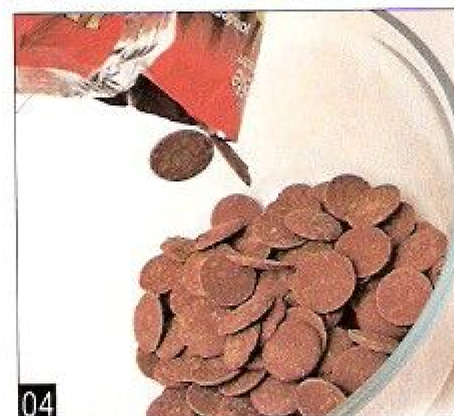
Materiais:

300 g de chocolate ao leite • 300 g de chocolate branco hidrogenado • 1 lata de creme de leite • Cerejas em calda • Fôrmas de PVC para bombons • Forminhas auxiliares • Essência de rum

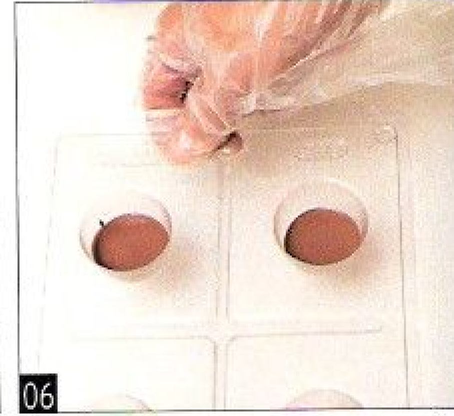

01


02


03


04


05


06

Passo a passo

1- Pique o chocolate branco e misture o creme de leite; leve ao microondas e derreta na temperatura média.

2- Misture bem o chocolate com o creme até conseguir este creme bem liso.

3- Adicione cerca de uma colher (sopa) de essência de rum e misture bem.

4- Em outra vasilha, coloque o chocolate ao leite e derreta no microondas, seguindo o mesmo procedimento anterior.

5- Misture bem o chocolate derretido para que fique bem liso.

6- Deposite o chocolate nas forminhas de bombom até a metade; dê uma leve batidinha contra a mesa para que o chocolate fique nivelado.

Dica:

• Para saber se o chocolate já está no ponto para tirar da forminha, basta observar se o mesmo está esbranquiçado na parte de baixo.

• Use sempre luvas para manusear os alimentos.

Criação e execução: Adriana e Hercília Matiussi
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.

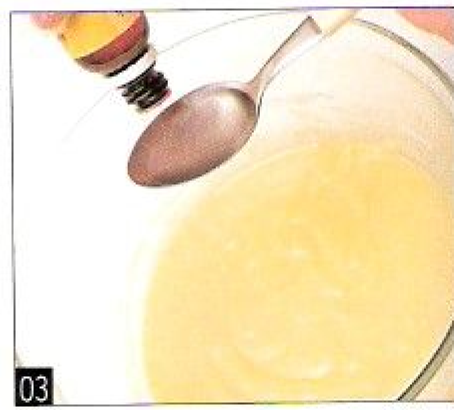
RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

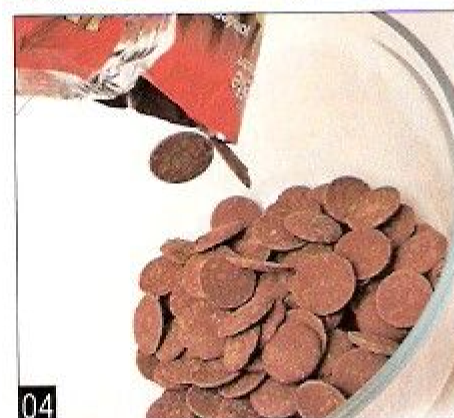
RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Materiais:
300 g de chocolate ao leite • 300 g de chocolate branco hidrogenado • 1 lata de creme de leite • Cerejas em calda • Fôrmas de PVC para bombons • Forminhas auxiliares • Essência de rum













Passo a passo

1- Pique o chocolate branco e misture o creme de leite; leve ao microondas e derreta na temperatura média.
2- Misture bem o chocolate com o creme até conseguir este creme bem liso.
3- Adicione cerca de uma colher (sopa) de essência de rum e misture bem.
4- Em outra vasilha, coloque o chocolate ao leite e derreta no microondas, seguindo o mesmo procedimento anterior.
5- Misture bem o chocolate derretido para que fique bem liso.
6- Deposite o chocolate nas forminhas de bombom até a metade; dê uma leve batidinha contra a mesa para que o chocolate fique nivelado.

Dica:
• Para saber se o chocolate já está no ponto para tirar da forminha, basta observar se o mesmo está esbranquiçado na parte de baixo.
• Use sempre luvas para manusear os alimentos.

Criação e execução: Adriana e Hercília Matiussi
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.















7- Em seguida, coloque as forminhas de silicone e sobre estas uma outra fôrma igual de bombom.

8 Pressione de leve com os dedos para que o chocolate se espalhe pelo restante da forminha, atingindo até a borda; leve para gelar durante cerca de 15 a 20 minutos.

9- Após esse tempo, retire a fôrma de cima e também as forminhas de silicone.

10- Coloque o recheio até a metade da cavidade; em seguida, deposite uma cereja e cubra com mais um pouco de recheio, deixando cerca de 0,5 cm da borda.

11- Cubra a forminha com o chocolate ao leite e leve à geladeira para endurecer por mais meia hora.

12- Ao solidificar todo o chocolate da borda, vire a fôrma para baixo e pressione de leve com os dedos para que o bombom caia.

13- Corte o bombom ao meio e veja o bonito resultado.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM


07


08


09


10


11


12


13

7- Em seguida, coloque as forminhas de silicone e sobre estas uma outra fôrma igual de bombom.

8 Pressione de leve com os dedos para que o chocolate se espalhe pelo restante da forminha, atingindo até a borda; leve para gelar durante cerca de 15 a 20 minutos.

9- Após esse tempo, retire a fôrma de cima e também as forminhas de silicone.

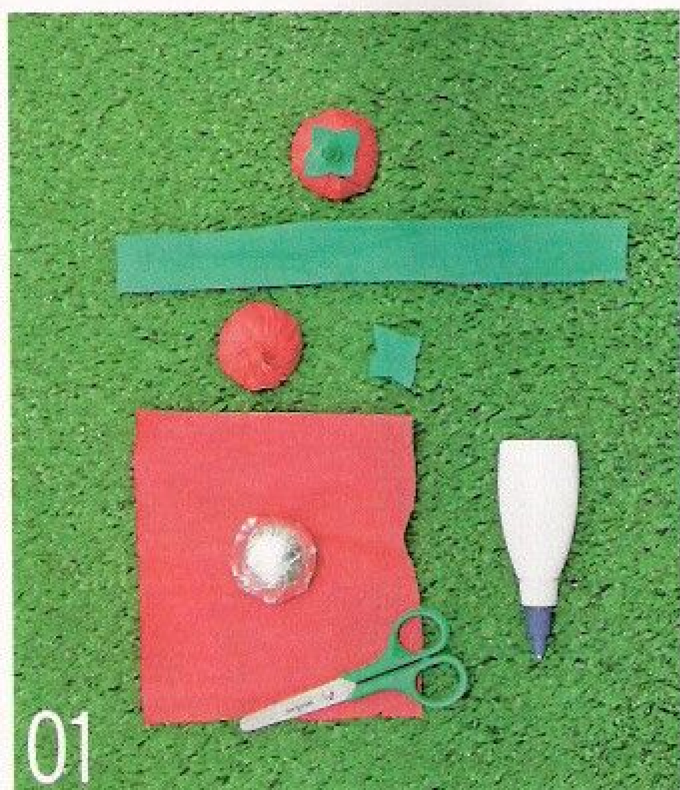
10- Coloque o recheio até a metade da cavidade; em seguida, deposite uma cereja e cubra com mais um pouco de recheio, deixando cerca de 0,5 cm da borda.

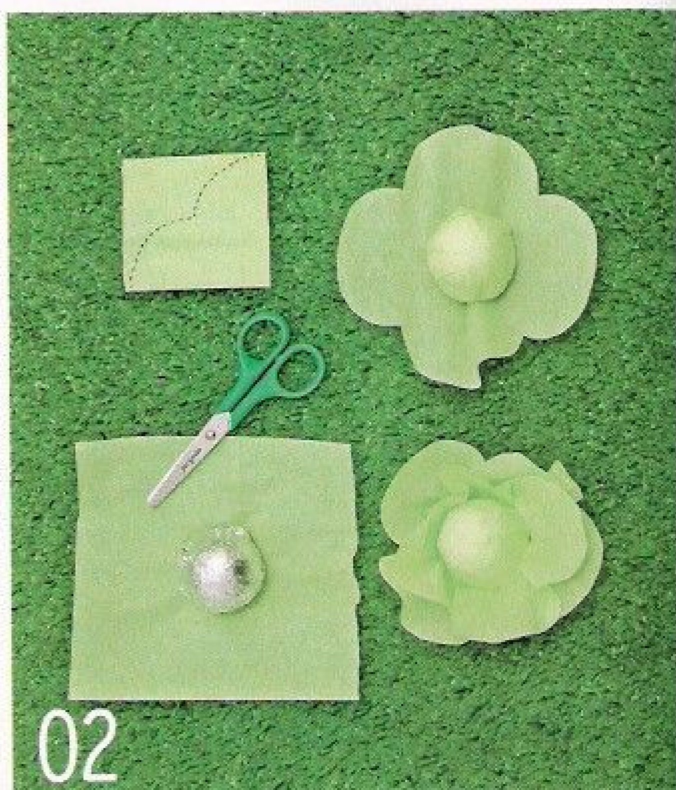
11- Cubra a forminha com o chocolate ao leite e leve à geladeira para endurecer por mais meia hora.

12- Ao solidificar todo o chocolate da borda, vire a fôrma para baixo e pressione de leve com os dedos para que o bombom caia.

13- Corte o bombom ao meio e veja o bonito resultado.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

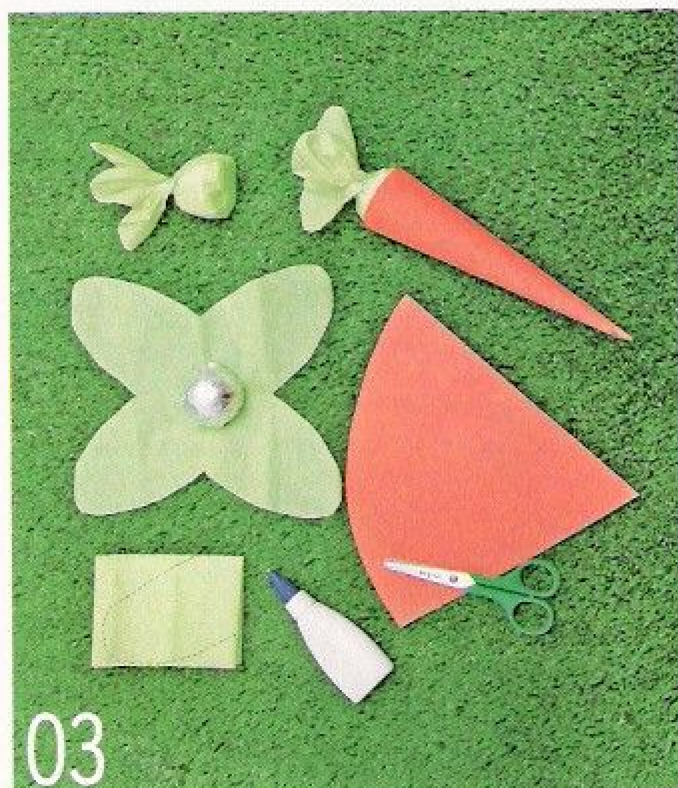

01


02

Como embrulhar os bombons:

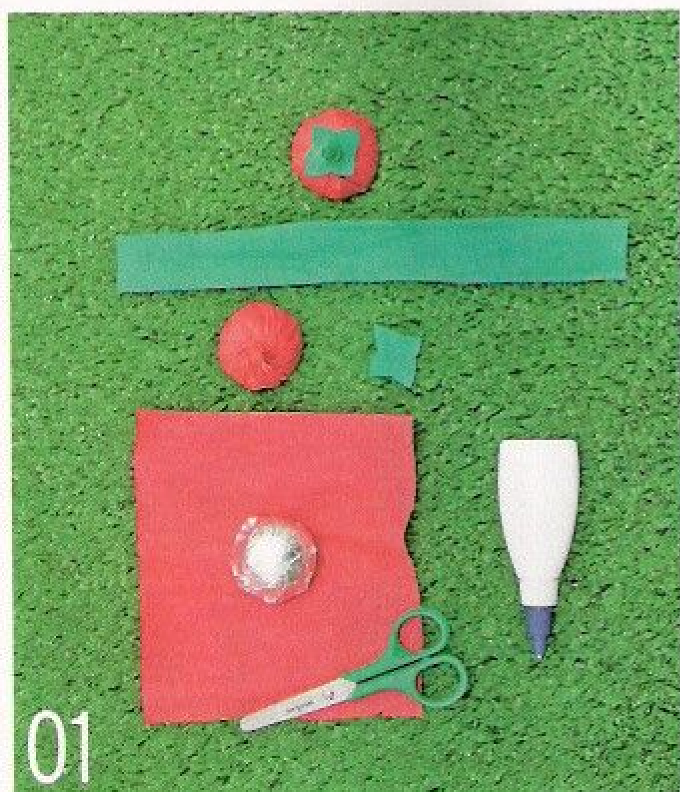
Seguindo os moldes, corte as medidas no papel crepom nas cores que imitam os legumes como tomate, beterraba, cenoura, alface. Embrulhe de acordo com a disposição que estão mostrando as fotos.

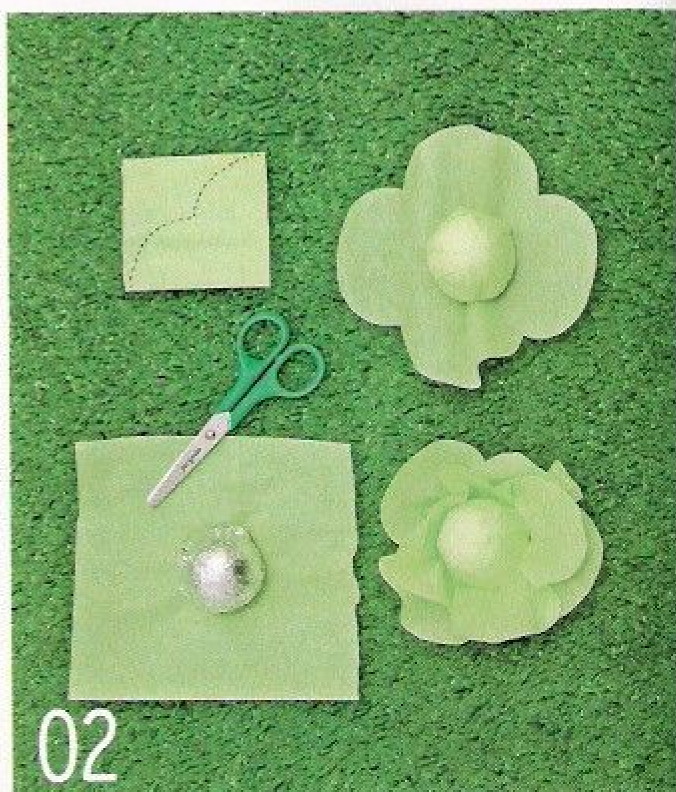
Para o cabinho do tomate, recorte uma tira de 27 cm X 3 cm; para os tomates e beterrabas, corte um quadrado de 17 cm X 15 cm nas cores de acordo. Para o restante como o cone da cenoura e as folhinhas de alface, siga os moldes.


03


04

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

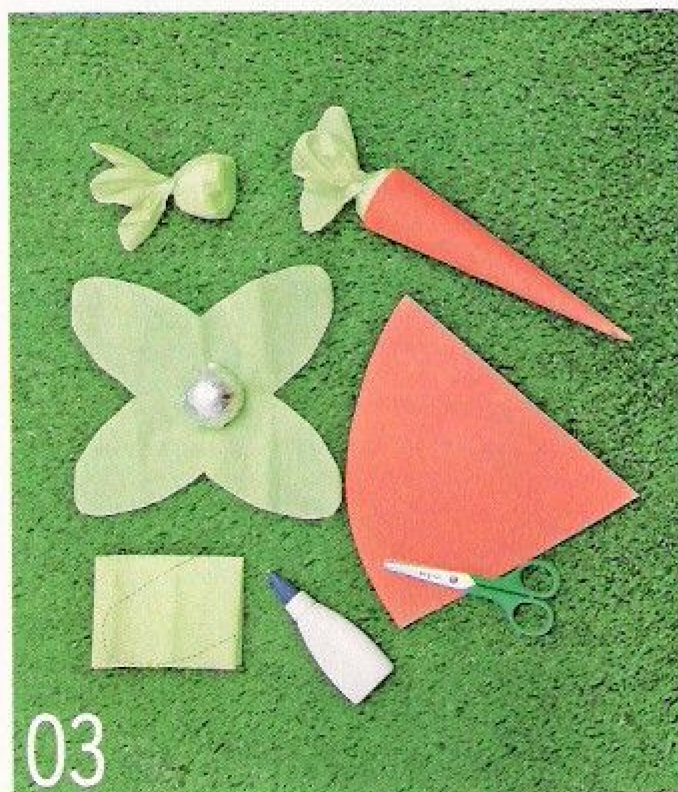




Como embrulhar os bombons:

Seguindo os moldes, corte as medidas no papel crepom nas cores que imitam os legumes como tomate, beterraba, cenoura, alface. Embrulhe de acordo com a disposição que estão mostrando as fotos.

Para o cabinho do tomate, recorte uma tira de 27 cm X 3 cm; para os tomates e beterrabas, corte um quadrado de 17 cm X 15 cm nas cores de acordo. Para o restante como o cone da cenoura e as folhinhas de alface, siga os moldes.





RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



Criação e execução: Liliana Cristina Quintero
Foto dos passos: Rogério Andrade

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



Criação e execução: Liliana Cristina Quintero
Foto dos passos: Rogério Andrade

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Coelho artista

Usada para vários tipos de artesanato a guirlanda enfatiza a doçura do coelho pintor de feltro todo confeccionado a mão. É ver e se apaixonar!

Materiais:

Guirlanda de cipó • Hera artificial para enfeitar (opcional) • Feltro nas cores branco e rosa • Retalho de tecido estampado • Tesoura, lápis, agulha, linha nº 10 e alfinetes • Linha mágica * Linha de bordar nas cores branco, preto e rosa • Plumante siliconado • Sisal • Cola quente • Miçangões na cor preto para os olhos • Pincel chato nº 10 • Tinta acrílica fosca em cores claras (amarelo, azul, verde, rosa) • Fitas decoradas para enfeitar • Miniovos de isopor • Ohashi (palito japonês) ou palito de churrasco • Blush



















Passo a passo

1 Risque os moldes no feltro branco e recorte todas as partes; cabeça e corpo (uma vez cada no tecido dobrado), braços e pernas (duas vezes cada) e orelhas (uma vez no tecido dobrado).

2 Costure em volta, com ponto de alinhavo, deixando cerca de 0,5 cm de distância da borda para ficar mais gracioso; não feche a peça e deixe um pedaço de linha para o arremate posterior.

3 Preencha de forma generosa todas as partes com o plumante siliconado; em seguida, arremate cada peça.

4 Para formar as divisões entre as patas, passe a agulha com a linha dupla e dê laçadas, puxando a linha como mostram as fotos.

5 Arremate as laçadas na parte de trás.

6 Costure as patas no corpo, montando o coelho.

7 Para fazer as orelhas, após alinhavar toda a volta da peça, faça uma costura bem ao meio, dê três voltas e puxe a linha dupla para franzir desta forma.

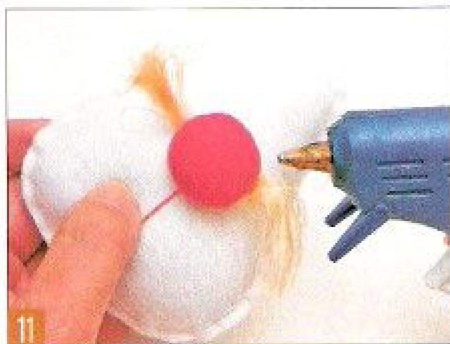
8 Para o pompom da cauda e o focinho, corte um círculo maior no feltro branco e um menor nor rosa, respectivamente; encha com o plumante siliconado e arremate.

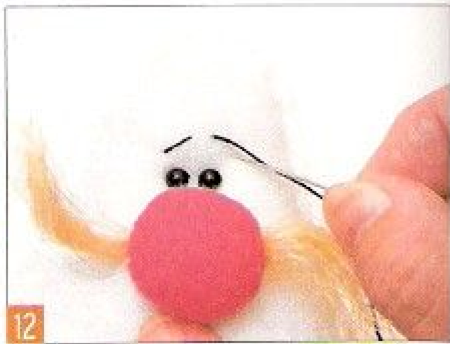
9 Desfie cerda de 15 cm do sisal e passe a linha mágica ao meio para formar os bigodes.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Tel.: (11) 2165-2800


10


11


12


13


14


15


16


17


18


19

10 Dê um pontinho no meio da carinha com a linha de bordar rosa e faça a divisão da fuça do coelho.

11 Cole o focinho de fuxico e os bigodes com cola quente.

12- Pregue os olhos com agulha e linha preta dupla; puxe a linha para afundá-los um pouco; aproveite a linha preta e faça o contorno das sobrancelhas desta forma.

13- Cole um tufinho de sisal sobre a cabeça para os cabelinhos e passe o blush nas bochechas.

14- Cole as orelhas na cabeça sobre os cabelinhos; cole também a cabeça e a cauda no corpo com cola quente.

15- Insira um ovinho de isopor no palito japonês ou de churrasco e pinte apenas uma parte com a cor desejada; pinte os outros ovinhos (inteiros) de isopor com outras cores.

16- Cole os ovos coloridos e as fitas na guirlanda, montando e enfeitando como desejar; use a cola quente.

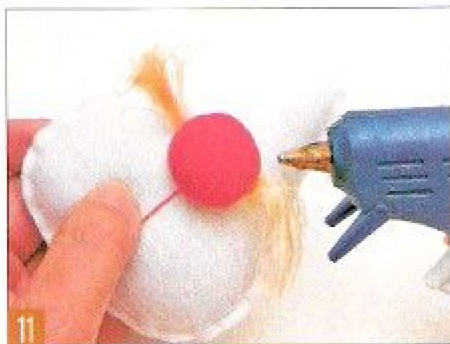
17- Cole o coelho todo montado na parte do meio da guirlanda, deixando meio pendurado.

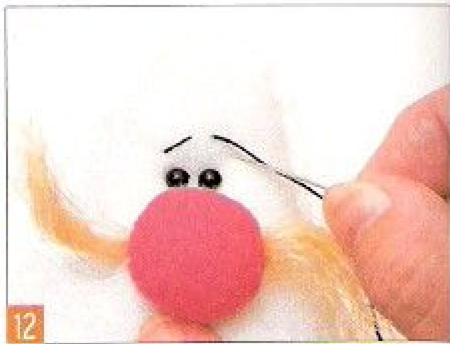
18- Cole os últimos detalhes como fitas, tecidos estampados em forma de laços e botões.

19- Finalize o coelho, colando um pincel numa mão e o ovo com o palito em outra, tudo com cola quente.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM


10


11


12


13


14


15


16


17


18


19

10 Dê um pontinho no meio da carinha com a linha de bordar rosa e faça a divisão da fuça do coelho.

11 Cole o focinho de fuxico e os bigodes com cola quente.

12- Pregue os olhos com agulha e linha preta dupla; puxe a linha para afundá-los um pouco; aproveite a linha preta e faça o contorno das sobrancelhas desta forma.

13- Cole um tufinho de sisal sobre a cabeça para os cabelinhos e passe o blush nas bochechas.

14- Cole as orelhas na cabeça sobre os cabelinhos; cole também a cabeça e a cauda no corpo com cola quente.

15- Insira um ovinho de isopor no palito japonês ou de churrasco e pinte apenas uma parte com a cor desejada; pinte os outros ovinhos (inteiros) de isopor com outras cores.

16- Cole os ovos coloridos e as fitas na guirlanda, montando e enfeitando como desejar; use a cola quente.

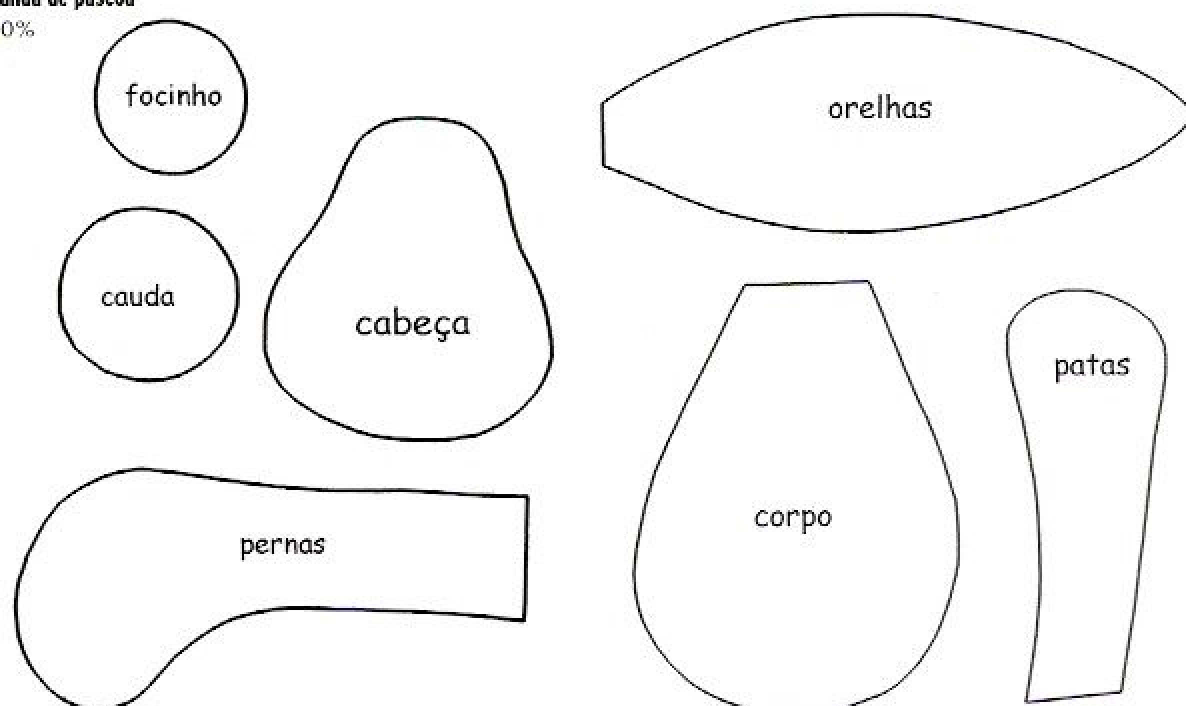
17- Cole o coelho todo montado na parte do meio da guirlanda, deixando meio pendurado.

18- Cole os últimos detalhes como fitas, tecidos estampados em forma de laços e botões.

19- Finalize o coelho, colando um pincel numa mão e o ovo com o palito em outra, tudo com cola quente.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Molde guirrlanda de páscoa
Ampliar 120%

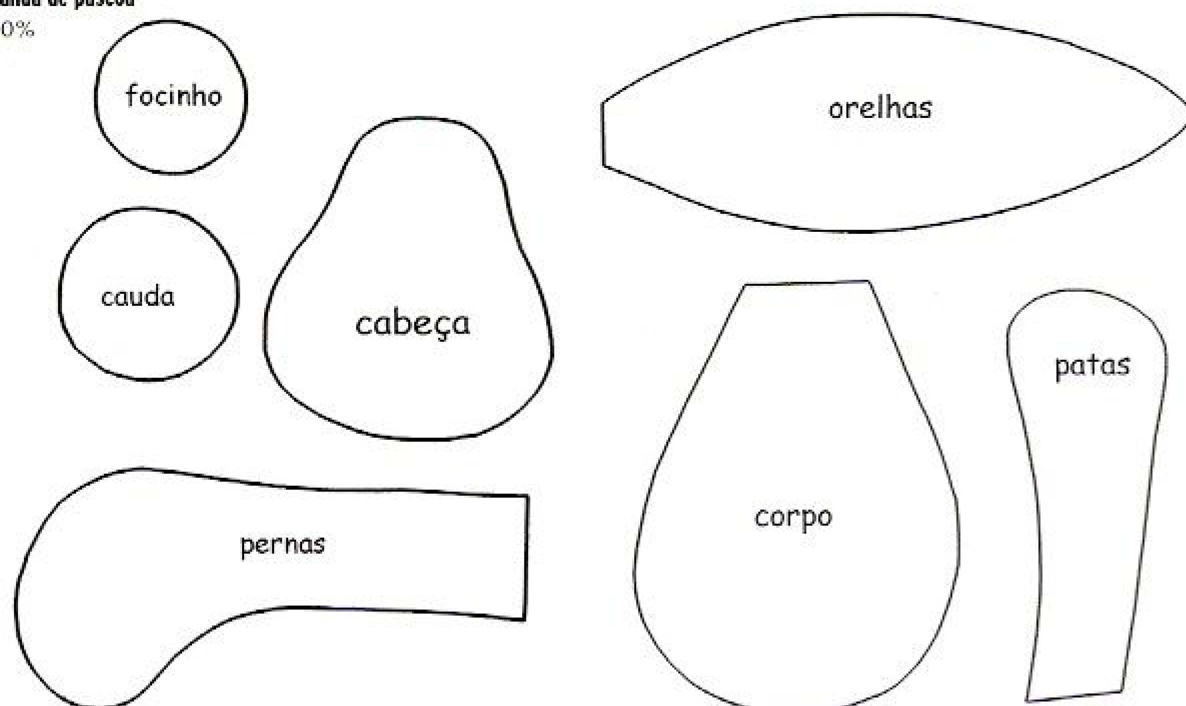


Idéias:
Feltro e coelhinhos, uma perfeita combinação para enfeitar o quarto do bebê, fazer lembrancinhas, móbiles e tudo que a doçura desse tecido fofinho permite



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Molde guirrlanda de páscoa
Ampliar 120%



Idéias:
Feltro e coelhinhos, uma perfeita combinação para enfeitar o quarto do bebê, fazer lembrancinhas, móbiles e tudo que a doçura desse tecido fofinho permite



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Idéias:
Crie outras idéias usando a meiguice do feltro e as inúmeras combinações com outros materiais como fitas, tecidos estampados, botões, lãs e tules

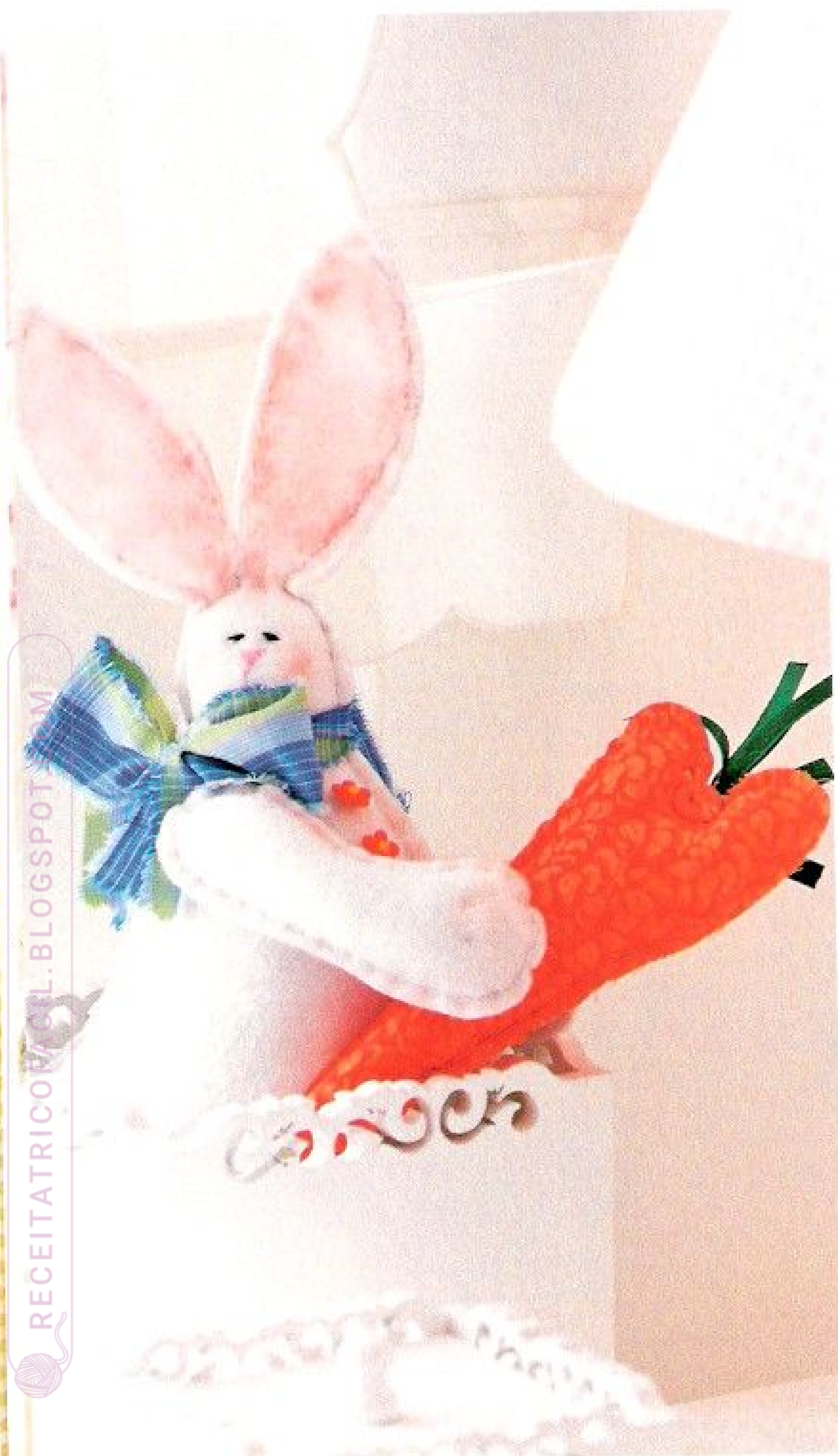
RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Idéias:
Crie outras idéias usando a meiguice do feltro e as inúmeras combinações com outros materiais como fitas, tecidos estampados, botões, lãs e tules

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



Idéias:
A costura feita do lado de fora com o ponto de alinhavo dá todo um toque artesanal à peça.



Idéias:
A costura feita do lado de fora com o ponto de alinhavo dá todo um toque artesanal à peça.



Servindo delicadeza

Embora a Páscoa seja um tema sazonal, coelhinhos são sempre muito bem-vindos ao artesanato. E se a técnica envolve papéis para découpage e pintura com textura, o resultado é sucesso garantido!

Preço de custo:
R$ 12,00

Preço de venda:
R$ 25,00

Feliz Páscoa

RECEITATRICOFORUM.BLOGSPOT.COM

Materiais:
Bandeja de MDF • Tinta acrílica decorativa para artesanato nas cores preto, branco, laranja, cardamono (cáqui), púrpura, verde-quilt (escuro), verde-folha, verde-musgo, verde-pistache, pérola, salmão e rosa-escuro • Papel para découpage com motivo de coelhinhos da Casa Vantim • Cola branca • Pincéis da Condor nas referências 306 nº 16; 308 nºs 8 e 14; 422 nº 00 e pinta-bolinhas • Caneta permanente na cor preto • Esponja marinha • Tesoura e lixa • Verniz acrílico fosco


01



02


03


04


05


06


07

Passo a passo

1 Dê uma base em toda a peça com a tinta branca e aguarde a secagem.

2 Lixe toda a peça e passe mais uma ou duas demãos da mesma cor.

3 Dilua um pouco a tinta laranja e molhe a esponja marinha; em seguida, faça uma pintura batidinha com a esponja apenas no fundo da bandeja.

4 Recorte as figuras escolhidas e passe a cola branca no verso da figura maior.

5 Fixe a figura no centro do fundo da bandeja.

6 Com o pincel fino e as cores cardamono, branco, púrpura e verde-quilt, realce alguns detalhes do coelhinho.

7 Faça pequenas espirais com o mesmo pincel fino e as outras cores em volta da figura colada para realçar.

Criação e execução: Fábia de Carvalho
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



















RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Passo a passo

8- Recorte as letras do papel e faça uma colagem com o espaço e alinhamento desejados no fundo da bandeja; em seguida, faça um pesponto em volta com a caneta permanente.

9- Com o pincel chanfrado (308 nº 14) e a cor laranja, faça um sombreado em toda a volta da bandeja e nas quinas, dentro e fora.

10- Complemente as colagens, fazendo moitinhas e folhagens com os tons de verde e o pincel fino nas laterais externas da peça.

11- Faça desenhos de cenourinhas, usando as cores laranja e verde-musgo; depois, complemente, fazendo um sombreado com a cor cardamono.

12- Sombreie as folhas da cenoura com o verde-quilt; faça os detalhes e dê uma iluminada com o branco. Com a cor cardamono e o pincel chanfrado, faça um sombreado em volta das cenourinhas.

14- Cole, realce com as tintas e faça um sombreado em volta de outras figuras na peça.



Idéias:

Decore sua cozinha partindo de temas, pinturas e papéis delicados de coelhinhos com motivos country. Vale até reciclar embalagens para combinar.



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM



















Passo a passo

10- Fixe as orelhas na cabeça do bolinho e marque o fundo das mesmas com a esteca; dê uma ligeira inclinada para os lados.

11- Com a ponta da esteca, marque a região dos olhos.

12- Passe um pouco da cola de CMC nas bochechas e fixe uma bolinha de massa de cada lado.

13- Cole uma bolinha de massa rosa para o focinho. Para os dentinhos, faça uma bolinha de massa branca, marque o meio e fixe-a entre as bochechas com cola de CMC.

15- Coloque um pouco de glacê real nas cavidades dos olhos; marque as pupilas e pintinhas das bochechas com a caneta.

16- Pinte o fundo das orelhas com a anilina rosa diluída.

17- Para formar o lacinho, faça um rolinho de massa rosa e marque o meio; depois, amasse cada lado.

18- Faça as marcações do meio e fixe entre as orelhas da coelhinha.

19- Espalhe uma pitada de pó para decoração pérola sobre a coelha e sua base.

Receita do muffin

Ingredientes:

100 g de manteiga sem sal
100 g de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (café) de sal
2 ovos
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
200 ml de leite na temperatura ambiente
250 g de farinha de trigo
100 g de gotas de chocolate
1 colher (sobremesa) de glicerina

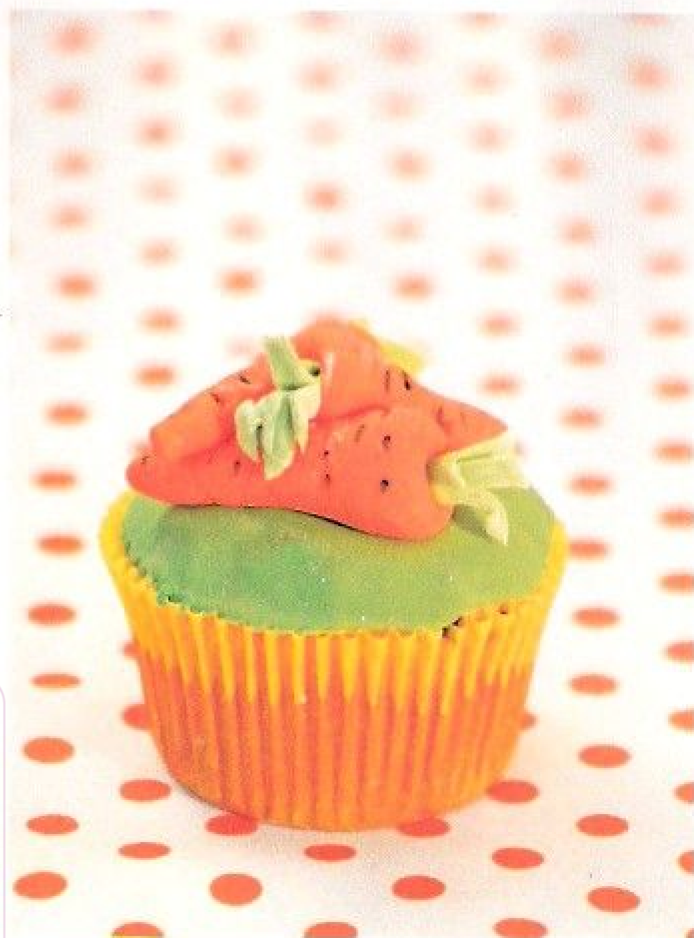
Modo de fazer:

Bater a manteiga com o açúcar, a baunilha, o sal e os ovos batidos. Misturar bem até formar um creme claro. Incorporar o leite, sempre misturando bem; acrescentar a farinha de trigo, o fermento em pó, a glicerina e as gotas de chocolate.

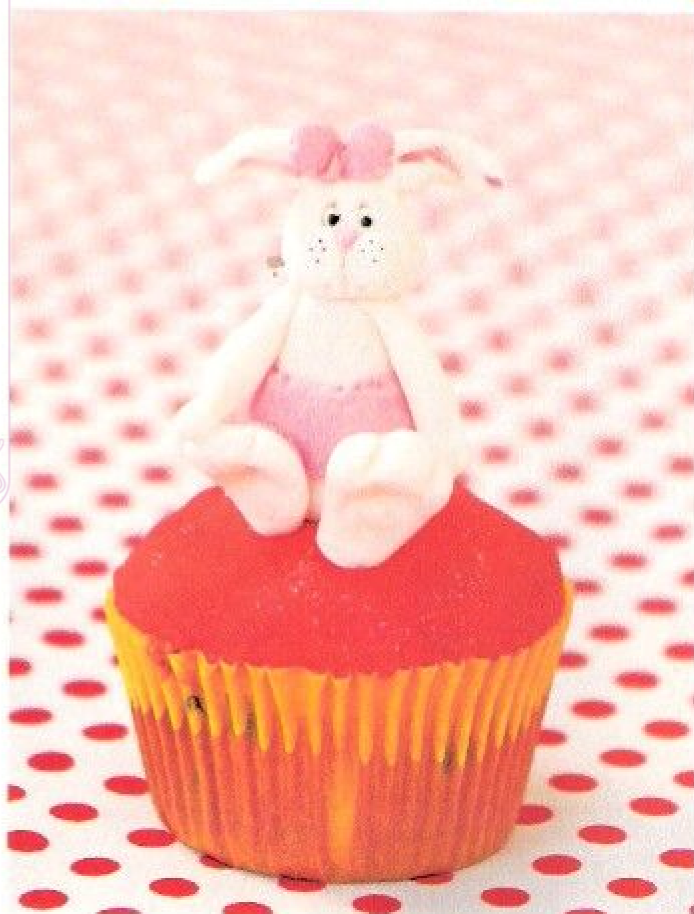
Colocar em forminhas de papel alumínio nº 0; assar em forno na temperatura de 180º por cerca de 30 minutos.

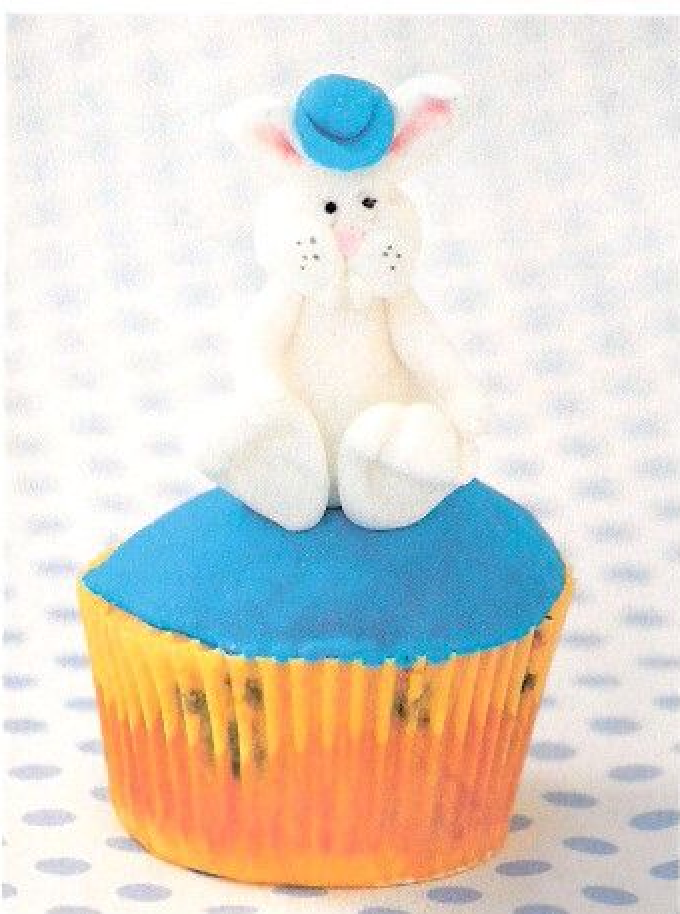
Rende 12 unidades

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM









RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Pequenos mimos

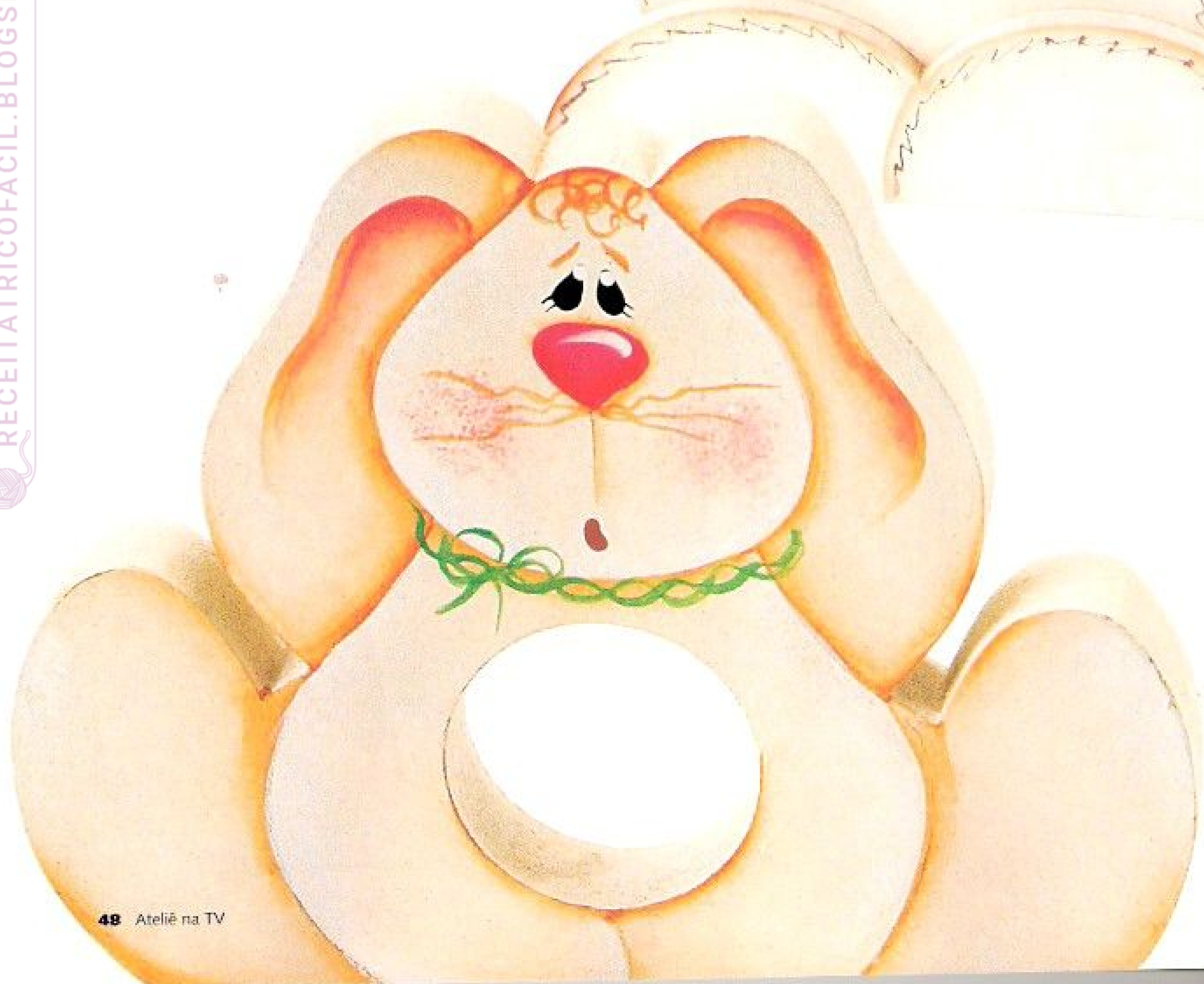
Nem só de grandes e belos ovos decorados vive a Páscoa. Veja que solução graciosa para presentear sem gastar muito e ainda inovar





Idéias:
O estilo country é muito versátil, pois permite uma série de variações delicadas. Páscoa é um dos temas que mais valorizam esse estilo por harmonizar perfeitamente cores e formas dos coelhinhos em peças de madeira.

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM





Diversão à mesa

Para deixar as crianças à vontade durante o almoço de Páscoa, nada como preparar para elas um motivo bem adequado: um prático joguinho americano cheio de coelhinhos em volta, elas vão amar!



Preço de custo:
R$ 5,00

Preço de venda:
R$ 15,00

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Materiais:

Jogo americano de tecido • Tesoura, agulha e linhas de costura nas cores dos botões • Botões G da We Care About e de triângulo • Cola instantânea Brascola • Cordão de algodão • Fio de náilon • Malha de algodão • Manta acrílica • Bola de isopor nº 25 • Pedacinhos de lã • Fita de tecido • Plumante • Caneta permanente


01


02


03

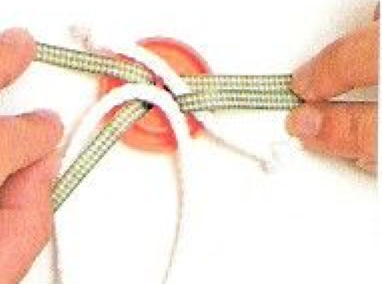

04


05


06


07


08


09


10


11


12

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Passo a passo

1 Achate a bolinha de isopor com o polegar para formar a carinha.

2 Corte um círculo de malha de algodão, calculando o dobro do tamanho da bolinha.

3 Alinhave toda a volta para formar um fuxico; coloque a bolinha dentro e feche o fuxico, arrematando desta forma.

4 Corte dois pedaços de 2 cm de fio de náilon; disponha na carinha e cole o botão de triângulo com a cola instantânea sobre os fios. Faça a boca e os olhos com a caneta permanente.

5 Corte 18 cm do cordão de algodão e dobre as pontas para o meio como mostra a foto; costure para segurar.

6 Cole na parte de trás da cabeça.

7 Corte mais 15 cm do cordão para as pernas; faça mais dois fuxicos, coloque um pouco do plumante e arremate junto com uma das pontas do cordão, formando este par de pernas.

8 Em seguida, corte dois pedaços de 13 cm de fita e passe-as pelos furos do botão G.

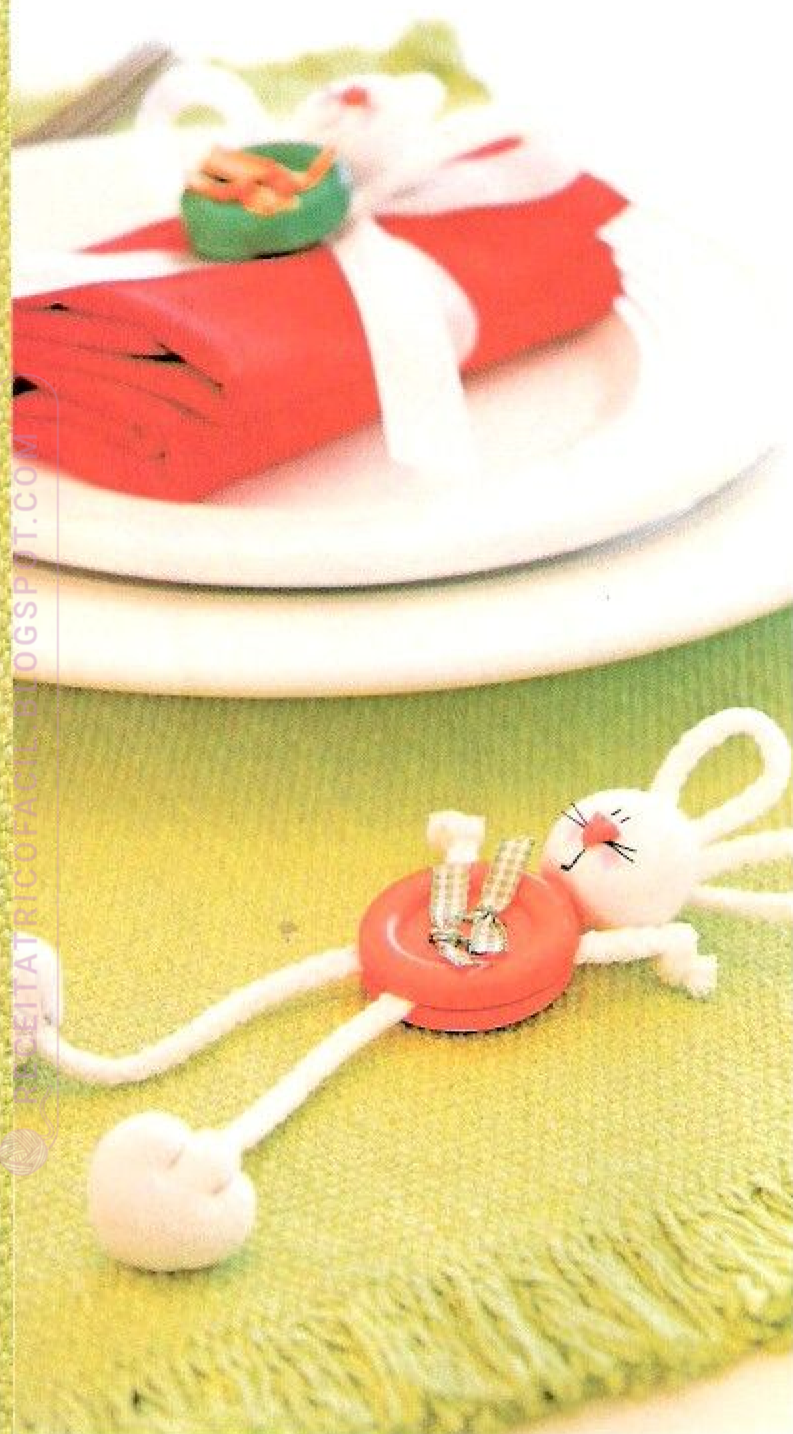
9 Corte mais 13 cm de cordão, amarre as pontas e disponha sobre o botão com as fitas, simulando os braços; coloque também o cordão das perninhas.

10 Sobreponha o outro botão e passe as fitas pelos quatro furos; dê um nó em cada fita e corte os excessos.

11 Cole a cabeça no botão com cola quente; dê uma colorida nas bochechas com blush.

12 Faça um acabamento com a linha verde nas patas para evidenciar os dedos; cole em algum dos cantos do jogo americano.

Criação e execução: Samara Rosseti
Foto dos passos: Rogério Andrade
Foto de abertura: Sergio Dotta Jr.
Ambientação e objetos: loja La Provence
Tel: (0**11) 3083-7171





RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM





Idéias:

Use o mesmo coelhinho de várias formas, combinando com fitas e outros mimos. Veja como fica bem enfeitando guardanapos, plaquinhas ou pequenos vasinhos.

Quero brincar com meu ursinho Teddy!

Guarde os papéis especiais para embrulhar ovos de Páscoa e dê literalmente um banho de loja diferente neles. Brinque com tecidos, cores e aviamentos para vestir seus ovos de acordo com cada ocasião

Preço de custo: R$ 6,00

Preço de venda: R$ 12,00

RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM

Materiais:
Tecidos de algodão com padrões estampados e listados na mesma cor • Feltro na cor branco • Tesoura, agulha, alfinetes e linhas de costura nas cores dos tecidos • Fita de cetim na cor branco nº 5 ou 6















Passo a passo

1 Corte os tecidos de acordo com o molde; no caso, corte 2 vezes cada estampa; a parte que parece uma cinturinha é a base da orelha.

2 Disponha o lado direito do molde em tecido listado sobre o direito do estampado.

3 Costure pelo avesso até cerca de três dedos abaixo da base da orelha formada no molde.

4 Faça pequenos piques na parte da base da orelha para facilitar ao virar para o lado certo.

5 Para as manguinhas, corte dois retângulos com cerca de 10 cm X 12 cm apenas no tecido listado.

6 Costure as manguinhas pelo lado avesso; costure também a parte da barra dos punhos, dobrando 1 cm do lado certo para o avesso.

7 Após virar a parte do corpo para o lado certo, coloque as faces estampadas, direito com direito e costura a partir do ponto da outra costura, ou seja, a partir daqueles três dedos até o outro lado.

Criação e execução: Liah Maria
Foto dos passos e abertura: Sérgio Dotta Jr.


08


09


10


11


12


13


14

8 Vire novamente a costura para o lado certo; você terá como lado certo a face estampada e o forro listado.

9 Para as patinhas, corte o molde 4 vezes no feltro branco; costure duas a duas pelo lado avesso.

10 Em seguida, vire-as para o lado certo.

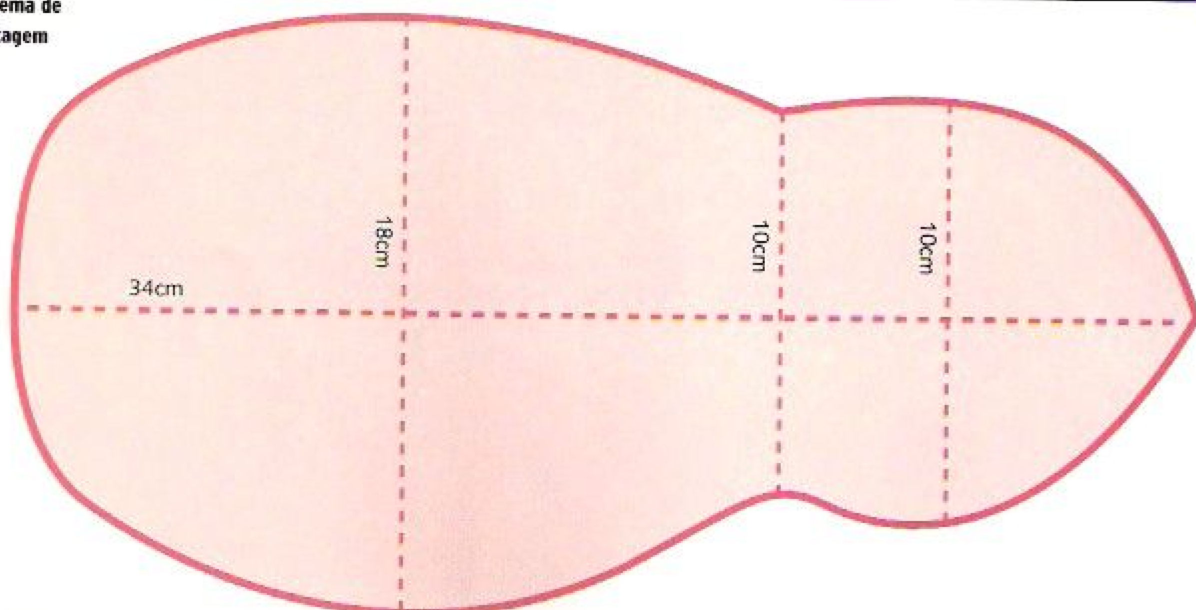
11 Vista o bracinho com a manga e costure as duas partes juntas na parte do forro em apenas uma das faces como mostra a foto, a partir do fim da base da orelha.

12 Vista o ovo, ajeitando-o.

13 Feche as orelhas, virando a parte listada para a frente (você terá de torcer uma das orelhas; faça um belo laço com a fita de cetim.

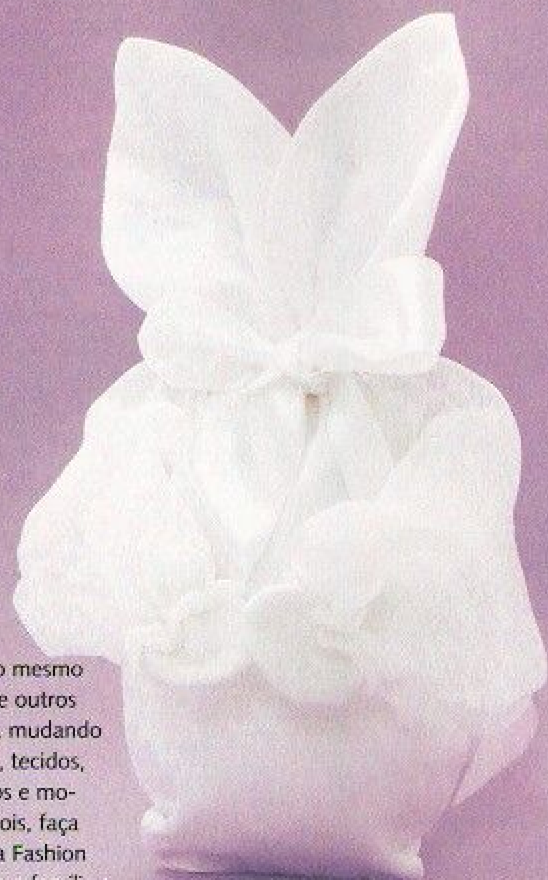
14 Seguindo o molde, corte 2 vezes o ursinho da coelha no feltro branco e costure em toda a volta com o ponto caseado e linha de cor contrastante; costure-o em uma das patas.

Esquema de montagem



RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM





Idéias:
A partir do mesmo molde, crie outros modelitos, mudando acessórios, tecidos, aviamentos e motivos. Depois, faça um Páscoa Fashion Week para a família e amigos! Eles usam até black-tie!





RECEITATRICOFACIL.BLOGSPOT.COM